TYGODNIK ROLNICZO-PRZEMYSŁOWY

wydawany przez C. K. Towarzystwo gospodarczo-rolnicze Krakowskie.

№ 21. **Kraków dnia 4 Czerwca.** **1855.**

KALENDARZ GOSPODARSKI.

Czerwiec.

(Dalszy ciąg — zob. Ner 20)

Sprzęt koniczyny, lucerny, wyki, itd.

Najstósowniejsza pora do koszenia tych roślin, jeżeli je przeznaczamy na suchą paszę, jest wtenczas kiedy się największa częśc ich kwiatów rozwinie; kosząc wcześniéj, tracimy na ilości i suszenie jest trudniejsze; czekając dłużéj, łodygi twardnieją, a przez to gatunek paszy jest pośledniejszy. Wszelako, jeżeli przeznaczamy wyczankę na pożywienie dla koni, można czekać z koszeniem, aż się część strączków na wyce zawiąże. Gdyby wyka wylegla, co się dosyć często wydarza w gruntach żyznych i w latach dżdżystych, nie należy się ociągać ze sprzętem, gdyż z powodu wilgoci rychło od spodu zagnije; co bardzo niepomyślnie wpływa na dobroć paszy. Lucernę zmuszeni czasem będziemy kosić kiedy zaledwie kwitnąć poczyna, a to w takim razie, jeżeli po posusze spostrzeżemy, że listki u spodu łodygi pożółkły i zaczynają opadać. Gdybyśmy wówczas czekali dłużéj z koszeniem, rośliny zaczną puszczać od spodu zamiast wyrastać w górę, z czegobyśmy otrzymali paszę mięszaną z łodyg twardych i z wypustków zbyt delikatnych; ponieślibyśmy również znaczny uszczerbek w następnym pokosie.

Przerobienie wszystkich tych roślin na suchą paszę, równie jak innych tegoż rodzaju, całkiem odmiennego wymaga postępowania od robienia siana łąkowego. Listki traw i innych roślin najpospolitszych na łąkach są długie i wiążą się razem, tak że je łatwo zgrabić do kupy: przeciwnie, listki koniczyny i innych roślin tego rodzaju są zaokrąglone, jeżeli się przeto od łodygi oddzielą, opadają na ziemię i są dla paszy stracone; a przecież liście stanowią najsmaczniejszą i najpożywniejszą część rośliny: głównem przeto zadaniem przy robieniu z nich siana jest ocalenie jak największéj ilości listków. Najlepszym sposobem osiągnięcia tego celu, jest pozostawienie koniczyny na pokosach dzień tylko, albo dwa dni najdłużéj; poczém się zgrabuje w kupki, 20 do 24 cali średnicy i tyleż wysokości mające. Jeżeli czas jest piękny, pozostawia się te kupki nietknięte przez dwa lub trzy dni; jeżeli je zaś silny dészcz przybije, dosyć jest przewrócić i nastrószyć je ile można, aby ułatwić do nich przystęp powietrza. Skoro tylko te kupki na pół podeschły, znoszą się jedna po drugiéj w naręczu, i tworzą się z nich kopce czubate, stożkowe, około 7 stóp wysokie, które się cokolwiek utłaczają w miarę przybywania paszy, którą się w kopcach tych jak najjednostajniej układa. Jeżeli te kopce zrobione są starannie, to jest bardzo regularnie i śpiczasto czubate, pasza w nich wyschnie do reszty najdokładniéj, bez potrzeby ruszania ich aż do czasu zwózki, a nic im nie zaszkodzą najsilniejsze ulewy. Na staranném wykończeniu kopców całe powodzenie téj czynności polega; kopce bowiem nieregularne, niedbale ukształcone, łatwo przenikną dészcze. Kiedy koniczyna blizką jest wyschnięcia, nie należy jéj ruszać jak tylko wieczór i z rana, a nigdy podczas upału dziennego, wówczas bowiem łatwo się kruszy i wiele tracimy liści: postępowanie to mało rąk wymaga, a otrzymujemy przez nie paszę wybornego gatunku, chybaby pora była niezmiernie dżdżysta. Gdyby kupki bardziéj podeschły, nie zupełnie wszelako, lepiéj będzie składać je w większe kopice, to jest zawiérające 5 do 7 centnarów suchego siana. Układają się zaś nieco wywyższone, stawiając na nich robotnika który rozściela siano jednostajnie, a daje się kopicom kształt głowy cukru bardzo regularnéj. Kopice takie będą również zabezpieczone od niepogody, jeżeli zrobione były starannie, a siano wyschnie w nich do reszty bardzo dobrze.

Zalecano przed trzydziestu laty, pod nazwą metody *Klapmajera*, odmienny zupełnie sposób suszenia paszy tego rodzaju. Metoda ta polega na zbiciu jéj, wkrótce po skoszeniu, w bardzo wielkie kopice, w których się rychło znaczne wywięzuje ciepło. W chwili kiedy temperatura bardzo już jest podniesiona, rozrzuca się kopce i rozściela paszę do koła, która natedy bardzo raźno wysycha. Metody téj wszakże wszędzie zaniechano, bardzo bowiem trudno, aby się na wszystkich punktach kopca jednostajna rozwinęła fermentacja. Jest to w ogóle czynność bardzo drażliwa; a po licznych przezemnie w téj mierze dokonanych próbach, nikomu bym używania tego sposobu nie radził.

Co w całym tym ustępie powiedziałem o koniczynie, stosuje się zarówno do wyki, lucerny, esparcetty, lupuliny (żółtéj lucerny) i do innych roślin tego rodzaju.

Co się tyczy przechowania paszy otrzymanéj ze sprzętu tych rozmaitych roślin, bądź to w szopach bądź w stértach,

zastósować się można do tego, co w poprzedzającym ustępie powiedziałem o sianie łąkowém.

Tępienie kanianki *(cuscuta).*

Kanianka zrządza częstokroć bardzo wielkie zniszczenie w koniczynach i lucernie; a już pospolicie w początkach maja dopatrzyć się można jéj pojawu. Jest to roślina pasożytna, bez korzenia i bez liści, nasiona tylko wypuszczają nitki ślimakowato-kręcone, czerwonawe, bardzo liczne, które się okręcają na łodygach lucerny, lnu i wielu innych roślin, i żyją ich kosztem za pomocą przysadków ssących, któremi sok z nich wyciągają. Jeden krzaczek kanianki, zajmujący zrazu bardzo szczupłe miejsce, rozprzestrzenia się szybko, osnuwając wszystkie łodygi roślin swemi nitkami, i w niwecz obraca cały zasiéw na znacznéj przestrzeni pola.

Pilnie baczyć należy na piérwsze oznaki pojawienia się kanianki, by zaradzić złemu zanim się jeszcze rozszérzy. W tym celu, ścina się bardzo nizko przy ziemi, kosą lub jakiém inném narzędziem, wszystkie rośliny w obrębie opanowanym przez kaniankę, a nawet nieco szérzéj, z obawy aby nie pozostawić przypadkiem kilku gałązek niepostrzeżonych, któreby się na nowo rozrodziły. Skoro tylko koniczyna na 3 do 4 cali odrośnie, kosi się znowu i tak się utrzymuje nizko wykoszone pole przez całe lato. Ponieważ kanianka jest rośliną roczną, nie będzie jéj śladu nawet na rok przyszły, jeżeli zapobieżymy tym sposobem odrodzeniu się jéj z nasienia. Osiągamy ten sam skutek pasąc owce przez całe lato na łące sztucznéj zanieczyszczonéj kanianką; wtenczas wszakże tylko wypadnie się uciec do tego środka, kiedy pasożyty te bardzo są liczne.

Strzyż owiec.

W wielu krajach jest zwyczajem myć wełnę na owcach, przed strzyżą. Byłoby nader pożądaném, aby zwyczaju tego zaniechano, który nie jest bez złego wpływu na zdrowie tych zwierząt, a kupującemu wełnę nie wielką także przynosi korzyść; mycie bowiem takie, koniecznie niedokładne, zmniejsza wagę wełny mniéj lub więcéj, stósownie do większéj lub mniejszéj staranności z jaką je wykonano, tak iż nigdy nie można ściśle wiedzieć co się kupuje; tłustość potowa zresztą, któréj część traci wełna przez to mycie, potrzebna jest do ułatwienia myć następnych: dla tego też wełna myta na owcy trudniéj się potém pierze fabrycznie niż wcale nie myta. Z tém wszystkiém, gospodarze mogą być zmuszeni do zachowania tego zwyczaju w krajach lub okolicach, gdzieby kupcy nie chcieli brać wełny nie mytéj; co zresztą konieczném niemal jest w owczarniach, gdzie przez brak staranności, runo bywa częstokroć nadzwyczaj zanieczyszczone.

Myć należy owce przynajmniéj na kilka dni przed strzyżą; a nie strzydz dopóki runa zupełnie nie wyschną.

Wszędzie prawie mycie to odbywa się w sposób nader niedogodny dla robotników którzy się tém zajmują, a którzy, z tego powodu, wykonywają tę czynność niedbale. Można ją zaś urządzić bardzo wygodnie w sposób następujący. Pogłębia się i rozszérza dno strumienia, na długości 10 do 12 łokci, dając mu w tém miejscu szerokość 5 łokci; wybrukowuje się tę część, a na brzegach daje się małe murki opatrzone u góry kraciastą zagrodą lub płotkiem, jeżeli tego zachodzi potrzeba, dla zapobieżenia aby owce nie mogły wyjsdź z tego niejako kanału. W pośrodku jego długości, umieszcza się przy każdym brzegu beczkę z jedném dnem czyli kadkę, umocowaną w głębi wody, zostawując między niemi przedział najwięcéj 7 ćwierci łokcia środkiem kanału: człowiek stojąc w każdéj beczce ujmuje owce, w miarę jak między obydwiema przechodzą, i bardzo je wygodnie myje, nóg nawet nie zamaczawszy. Między obu robotnikami kanał zamknięty jest bramką, którą ci otwiérają lub zamykają według potrzeby; tym sposobem przedzielony jest kanał na dwie części: piérwsza, którędy owce wchodzą, po łagodnéj pochyłości znajdującéj się w końcu, powinna być na tyle głęboka, aby woda pokrywała grzbiety owiec, które się do niéj wpuszcza na kilka minut przedtém zanim przejdą w ręce robotników, aby nieczystości do run przylegające mogły odmoknąć. W miarę jak są umyte, wymykają się drugim końcem kanału, przebywszy drugą część jego, która powinna być na tyle głęboka, aby płynąć mogły. W końcu znajduje się koszar albo suche pastwisko, gdzie się owce suszą na słońcu.

Wełna powinna się strzydz przy saméj prawie skórze, i jak można najrówniéj, bez pozostawiania na owcy pręgów, jak to się zbyt często widzieć daje, a przez co się wiele wełny traci. Nie należy się wahać zapłacić drożéj zręcznego strzyżka; mniéj umęczy zwierzę, a zwyżkę zapłaty sowicie wynagrodzi większa ilość wełny. Dobra strzyż zresztą wiele zawisła od dobréj budowy nożyc których się używa. Od lat kilku zaprowadzono w Niemczech nożyce z ostrzami nieco wygiętemi do góry, z jedną klingą ruchomą, przyśrubowaną; co bardzo ułatwia ostrzenie i dozwala urządzić według upodobania ciśnienie wzajemne obu ostrzy na siebie. Strzygąc, robotnik przykłada do skóry zwierzęcia stronę wypukłą nożyc, a w miarę jak strzyże, posuwa dalej rękę, tak, aby część strzygąca zawsze się dotykała skóry: tym sposobem nierównie mniéj się rani owce końcami niż kiedy ostrze nożyc są proste.

Parzenie owiec.

Owca nosi pospolicie sto pięćdziesiąt trzy dni, a rzadko więcej jak dwa do 3 dni dłużéj lub krócéj. Chcąc przeto mieć jagnięta w grudniu, trzeba zaczynać parzyć z końcem czerwca lub na początku lipca. W owczarniach gdzie są szczupłe zapasy zimowe, opaźniają parzenie tak, aby się owce kociły dopiéro w styczniu lub w lutym, co też z każdego względu uważam za stósowniejsze, nierównie bowiem łatwiéj na wiosnę o obfitą karmę tak dla macior jak i jagniąt, niż w zimie.

Popęd płciowy powraca u owiec prawie co dni siedmnaście; ale się wtenczas najsilniéj objawia, kiedy się barany w gromadzie znajdują: jeżeli przeto utrzymujemy tryki osobno aż do czasu parzenia, jakby się zawsze dziać powinno, natedy największa liczba macior zaczyna się parkać dopiero we dwa lub trzy tygodnie po wpuszczeniu tryków do gro-

mady. W początkach przeto, należy wpuszczać między owce małą tylko liczbę baranów, a zwiększać ją w miarę jak spostrzegamy, że wzrasta także liczba parkających macior; inaczéj przychodziłoby nieraz między baranami do walki. Ten tryb postępowania przedstawia korzyść, iż dostają się owcom barany świéże i w całéj krewkości, przez pięć lub sześć dni, podczas których najsilniéj odbywa się parzenie. Późniéj, znowu się zmniejsza liczba baranów, aż do końca parzenia, które trwać powinno najmniej dni sześćdziesiąt, aby maciory które nie przyjęły albo nie były odchowane przy pierwszém lub drugiém parkaniu, mogły się odchować przy trzeciém.

Na sto macior potrzeba trzech baranów, jeżeli ich zbyt trudzić nie chcemy. Można ich używać, ale umiarkowanie, już w ośmnastym miesiącu wieku; rzadko zaś aby po sześciu lub siedmiu leciech, zachowały jeszcze dosyć siły do obsługi w gromadzie: bardzo przeto jest ważném używać tylko baranów krzepkich, aby nie mijała bezskutecznie chwila popędu płciowego macior, która nie trwa dłużéj nad dwanaście do ośmnastu godzin, a nawet o wiele krócéj przy drugiém i trzeciém parkaniu.

P. Morel de Vindé piérwszy czynił bardzo dokładne postrzeżenia nad tym przedmiotem, z niego téż wyjąłem co tu powiedziano.

Korzystnie jest brać po kilku leciech barany z innéj owczarni, chociażbyśmy nawet chcieli utrzymać tę samą rassę w jéj czystości. Jakož, przekonało doświadczenie, że u wszystkich rodzajów zwierząt wyradza się rassa, jeżeli samce i samice są w blizkiém między sobą pokrewieństwie. Niekorzystne skutki pokrewieństwa daleko się szybciéj pojawiają w tych rodzajach, gdzie każdy pokot składa się z kilgorga młodych, wówczas bowiem częściéj się wydarza, iż łączymy brata z siostrą po tym samym ojcu i matce, okoliczność w któréj pokrewieństwo jest najzupełniejsze. W małych stadkach owiec, gdzie się tylko jednego używa barana, niekorzystny wpływ pokrewieństwa daje się uczuwać nierównie prędzéj, samce bowiem równie jak samice pochodzą wszystkie od jednego ojca: ale w każdym razie roztropnie jest odświéżać od czasu do czasu barany w stadzie.

Uprawa ogrodu warzywnego.

Posiéwy i różne czynności. — Prowadzi się daléj w tym miesiącu uprawy i czynności przeszłego miesiąca, a zasiéwa się jeszcze nieco małéj *kapusty włoskiéj* w rozsadniku, do przesadzenia w następnym miesiącu, aby dojrzała we wrześniu i październiku. W téj także porze wypadnie potyczyć fasole, które potrzebują podpory. Można na ten cel użyć zwykłych tyczek 3 łokciowych do niektórych gatunków, a na 5 do $6^1/_2$ łokci wysokich do kilku innych wysoko się pnących.

Przesadza się do gruntu, w początku tego miesiąca, kapustę *głowiastą* i *włoską* dużych gatunków, na potrzebę zimową; mała wszelako włoska, teraz przesadzona, zawcześnie jeszcze dojrzéwa aby się dała przechować.

Zasiéwa się także *rzepa* i *duża rzodkiew* czyli *murzynka*, do spożycia w jesieni i w zimie. Skoro *szczaw* wyrasta w łodygę, ścina się przy saméj ziemi, aby szybko puścił młode delikatne liście.

Plony,—Miesiąc ten obfituje w wielką ilość warzyw wszelkiego rodzaju. Kapusta Yorkska i wczesna włoska, siana na wiosnę, poczynają dostarczać obfitych plonów; a zacząwszy od téj epoki nie powinno już braknąć głowiastéj kapusty aż do stycznia a nawet do lutego. Skoro tylko kapusta dojrzała, to jest, kiedy główki są mocno zwinięte, należy się spieszyć z ich wyrwaniem, choćbyśmy ich nawet nie potrzebowali natychmiast: w tym celu przeto, trzeba codziennie przeglądać dokładnie kwatery, mianowicie kiedy jest pora gorąca lub dżdżysta, wówczas bowiem głowy kapuściane bardzo się prędko rozpękają i całą swą wartość rychło tracą. Wyrwana kapusta składa się w miejscu przykrytém i chłodném, ale nie w kupy; a tak się może pewien czas przechować.

W tym miesiącu jeszcze zaczyna się zbiérać *groch* do spożycia *na zielono*. Chcąc aby grzędy grochu przez długi czas rodziły, należy bardzo starannie obrywać, co dwa dni i nie zostawiając żadnego, wszystkie strączki dorosłe do żądanéj wielkości: jeżeli część ich pewną zostawiamy, ciągną w siebie soki, a rośliny przestają rychło kwitnąć i rodzić nowe strąki. Trzeba zatém zachować osobno jednę grzędę albo jéj część, którą przeznaczymy na nasienie na rok następny; na téj części nic się już nie obrywa, a tym sposobem otrzymamy nierównie lepsze nasienie, niżby nam go dostarczyły strączki pozostałe po zbiorze na grzędach z których je obrywano na potrzeby bieżące.

Nie braknie nam w tym miesiącu *trybulki*, ani innych przypraw do *sałaty*, jeżeli nie zaniedbamy zasiéwać ich często, w małéj na raz ilości, i skrapiać wieczorem, podlewaczką z sitkiem, kiedy pora jest bardzo posuszna.

Jeżeli uprawiamy bardzo wczesne ziemniaki, zaczniemy już mieć dobre do użycia między 10 a 15 czerwca, w północnéj Francji. W odmianach tych nie ma potrzeby czekać aby nać zupełnie uschła, ale zaczyna się wyrywać na codzienną potrzebę, skoro tylko nać obwiśnie, a niektóre listki żółknąć zaczynają. Nawet przed tą epoką, jak tylko główki dosyć podrosną, można krzaki odgrzebywać ostrożnie i wybiérać po kilka największych ziemniaków. Wegetacja przez to nie ustaje, pozostałe owszem główki wyrastają większe, obficiéj bowiem dostają soków pożywnych. Jest to sposób bardzo często używany w Anglji przy uprawie rychlików. Mniemają niektórzy, iż ziemniaki nie zupełnie dojrzałe są zdrowiu szkodliwe, ale to jest czysty przesąd: a tak można jeść bez obawy w téj epoce ziemniaki, jak się jé zielony groch lub fasolę. Niektóre odmiany wczesnych ziemniaków miéwają główki mączyste i smaczne zanim się jeszcze zupełnie wykształcą.

Hodowla drzew lasowych.

Szkółki wierzb i topoli. — W końcu tego miesiąca, albo w ciągu lipca, dobrze będzie, mianowicie w gruntach bardzo żyznych, okrzesać po raz pierwszy wysadki w szkółce, pochodzące ze sztoprów tegorocznych, obcinając wszystkie pędy, wyjąwszy jeden, na utworzenie pnia przeznaczony; ale się wstrzymać należy aż do następnéj wiosny z oberżnięciem odziomka starego drzewa. W czerwcu następnego roku jeszcze się okrzesują młode wysadki, obcinając dolne gałązki, ale się pozostawia w górze koronę wysokości pnia odpowiednią.

(D. c. n.)

W przedmiocie owiec grubowełnistych.

Kwestja korzyści z chowu owiec grubowełnistych, obudzona przez Komitet Towarzystwa gosp. gal., wywołała uwagi kilku gospodarzy, a między temi porównanie przez szanownego pana St. K. Pietruskiego korzyści chowu owiec grubowełnistych z chowem krów górskich. Porównanie to zdawało mi się mylne. Szanowny p. St. K. Pietruski dowodzi następnie w N. 19 Tygodnika, że obliczenie jego jest na doświadczeniu własném oparte i słuszne: ustaje przeto z méj strony możność dalszego zaprzeczania mu w téj mierze. Nie mogę wszelako przyznać, aby wypadało hodować owce tam, gdzie im połowa roślin łąkowych nie miła, skoro ją wyrzucają z zadanego siana, równie też potrzebuje objaśnienia twierdzenie, iż krowy zwyczajne, 2 do $2^1/_2$ centnarów ważące, zjadając dziennie 7 do 9 funtów siana i 12 funtów słomy, wydają w przeciągu roku 1006 kwart mléka. Gospodarze bowiem przyjmują powszechnie, że krowa średniéj mléczności daje w przecięciu rocznem, po odsadzeniu natychmiast cielęcia, 20 kwart ze 100 funtów zjedzonego siana. Jeżeliby zaś krowy dostawały siano tak liche iżby, jak p. Pietruski utrzymuje, jałownik przebiérał w niém tylko i zostawiał część téj paszy w stanie niezjedzonym, którą następnie koniom zadają, nie rozumiem jak posłuży tym krowom siano takie do wydania ze 100 funtów 30 do 39 kwart mléka? Jakkolwiek obliczenia szanownego p. St. K. Pietruskiego w N. 19 Tygodnika zdają mi się być wyjątkowe, to przecież, nie mogąc przeczyć doświadczeniu, ustępuję od dalszéj dyskussji. Nie przedsiębiorąc z drugiéj strony stanowczego rozstrzygnięcia kwestji chowu owiec grubowełnistych, poddaję dalszy rozwój i ostateczne rozwiązanie przedmiotu tak zawiłego pod sąd gospodarzy obeznanych dokładnie z potrzebami i korzyściami chowu owiec grubowełnistych, w porównaniu do korzyści z chowu bydła krajowego i owiec merynosów.

Szanowny p. Pietruski zrobiłby natomiast miłą dla gospodarzy przysługę, gdyby podać raczył czytelnikom krajowych czasopism rolniczych tę część buletynu Moskiewskiego Towarzystwa naturalistów z roku 1841, która donosi o owcach przeszło 300 funtów ważących. Fakt ten, z załączeniem do niego stosownych objaśnień tam umieszczonych lub wypracowanych przez samego uczonego zoologa naszego, mógłby byc fizjologiczną skazówką dla gospodarzy do otrzymywania odpowiednich rezultatów w chowie zwierząt domowych.

Waga tryków czyli samców owiec sybiryjskich *argali* zwanych, dochodzi niekiedy do 300 funtów. O tém wiedziałem przed rokiem 1841, bo je opisał Pallas. Samice zaś tych owiec sybiryjskich ważą w tych samych okolicznościach około 200 funtów. Prawidłem wszelako wagi zwierząt, nie mogą być samce tylko, z których się przecież cała trzoda nie składa.

J. B. Rogojski.

BILANS GORZELNI

w folwarku Górnym, w dobrach Łańcuckich, za czas 6 miesięcznych, do końca kwietnia 1855 r. wypędów.

	fl.	kr.	Mon. konw. Złr.	kr.
Przychód:				
Za sprzedaż z całkowitego wyrobu, okowity z anyżem na 30° Wagnera litt. A przy +14° Reaumura garncy 6015 po fl. 2.			12,030	—
Rozchód:				
Na utrzymanie służby gorzelnianéj.				
Operatorowi półrocznie, resztę zaś czasu płatny był przy innéj czynności: { w gotowiznie fl. 53, w ordynarji „ 234	287	—		
Pomocnikowi gorzelni za 2 miesiące	40	—		
Parobkom — za czas wypędów	285	28	612	28
Na kupno produktów surowych:				
Żyta . . . korcy 126 garncy 16 . . . po fl. 12 kr. —	1518	—		
Jęczmienia w słodzie „ 145 „ — . . . „ 10 „ —	1450	—		
Buraków . . . „ 2519 „ — . . . „ 1 „ 36	4030	24		
Anyżu płaskiego . . „ 7 „ 28 . . . „ 14 „ —	110	15	7,108	39
Na opłacenie akcyzy			1,657	49
Za drwa z dostawą: twardych sągów 26 po fl. 6 kr. 24	166	24		
„ „ miękkich „ 166 „ 5 „ 24	896	24	1,062	48
Za drożdże . . . garncy 74 „ 1 „ 36			118	24
Za świéce—oliwę—skórę do pomp—tekturę itp.			16	16
Za termometr—szczotki i pędzle—miotły itp.			11	26
Rzemieślnikom za naprawę w budynkach i aparatach			56	14
Za mełcie słodu w młynach własnych, wydzierżawionych			30	24
Różne potoczne wydatki			3	8
W Rozchodzie			10,677	36
Porównawszy z przychodem — uczyniła gorzelnia czystego dochodu oprócz wywarów			1,352	24

Uwagi.

1. Manipulacja z zaciérami burakowemi, była zwyczajna— to jest: robiono z buraków gotowanych i potém gniecionych na młynku jak kartofle. Do zaciéru po 15tu korcach buraków, dodawano zwyczajnie słodu żytniego w mące garncy 24, a ferment zaprawiano hołowicą Gumbinera. Sposób ten, u nas dotąd jeszcze, za najprostszy i najkorzystniejszy poczytuję—jeżeli albowiem przy nim otrzymano z korca buraków 7 kwart okowity, a za granicą przy prasach i maceracji, wymagających kosztownego i umyślnego urządzenia, nie więcéj jak $7\frac{1}{2}$ kwart okowity dostają—to zaprawdę, wyższy ten a tak nieznaczny rezultat, nie wynagrodzi jeszcze zwiększonego kapitału na sprawienie tarka i pras lub aparatów maceracyjnych, nareszcie nowych kadzi fermentacyjnych i większéj około tego pracy. W końcu i na to zwrócić uwagę trzeba — że inna manipulacja z zacierami burakowemi, zależy od zmiany i zastósowania do niéj przepisów akcyzowych — dopóki przeto Rząd téj modyfikacji przepisów akcyzowych nie ogłosi, zachód około innéj gorzelnianéj manipulacji byłby daremnym.
2. Buraki płaciła gorzelnia ekonomji po fl. 1 kr. 36 mk. to jest tak, jak tego roku sprzedawano je włościanom — kiedy cukrownie ani tu w kraju, ani w innych Państwach c. k. Austryjackich, nie płacą drożéj korzec buraków, jak po kr. 40 mk. Mimo zaś wysokiéj ceny buraków, tém widoczniejsza z nich korzyść na gorzelni, że i zbożową wódkę nie płacono wyżéj jak po fl. 2 mk.
3. Podług przekonania się praktycznego, wywary z buraków są dobre do wyżywienia każdego inwentarza — ale do opasu bydła za słabe.

Łańcut—dnia 31 maja 1855.

Kaź. Stęchliński.

SŁÓW KILKA O KURACH.

Z powodu 7go pytania podanego przez Komitet do rozbioru na Ogolném Zgromadzeniu Członków Towarz. gospod. rolniczego Krakowskiego, mam zaszczyt udzielić kilka uwag chowu kur dotyczących, a z doświadczenia trzechletniego czerpanych.

Wiadomą jest rzeczą, że chów kur w większych gospodarstwach, czyli tak zwanych szlacheckich, był zupełnie zaniedbany z téj przyczyny mianowicie, że daniny w kurach i jajach, osobliwie na tak zwaném Podgórzu karpackiém, tak były znaczne, iż na ś. Marcina, kiedy zwykle daniny te do dworu oddawano, nie jeden szlachcic był w kłopocie, co zrobić z tym nadmiarem kur i kapłonów. Żywić trzeba je było przecie ziarnem, sprzedaż trudna, a odstawa do większego miasta, połączona z kosztem i kłopotem, źle się opłacała.

Aby te kury wyszły na jakiś pożytek, nie było innéj rady jak użyć je na kuchnię. Uboższa zatém i oszczędniejsza szlachta, nie chcąc wydawać gotowych pieniędzy na wołowinę, jadła na śniadanie kurę, na obiad kurę, na wieczerzę kurę.

Niezmordowany ten apetyt szlachty drobniejszéj na kury był powodem licznych żartów, które sobie ludzie lepszego jak to nazywają tonu z niéj stroili. Od r. 1848 zmieniły się te stosunki: ci sami co się śmieli, mają dziś za wielki przysmak jeżeli im się trafi kilka razy w roku jeść pieczyste ze starego koguta lub chudej kury. Cena jaj również wyszła do bajecznéj wysokości; o jajecznicy nikt nawet nie myśli, gdyż każdy małżonek kontent, aby żonie dostarczył jaj, przynajmniéj do tych potraw, które bez nich obejść się nie mogą.

Takto i ja, niegdyś właściciel 430 kapłonów i kur i wielu kóp jaj, przestałem widywać potrawy z drobiu i jaj na moim stole; aż się zjawił doradca, który mnie nauczył taniego sposobu chowania drobiu.

Nie był to doświadczony gospodarz, ale teoretyk młody, który dużo czytał a jeszcze więcéj gadał i ciągle mnóstwo rad w gospodarstwie udzielał, które jednak wszystkie prawie takie były, że w naszym kraju i naszemi ludźmi wykonać je było trudno. Jedna z tych rad przecież mi się podobała, a spróbowawszy i doświadczywszy jéj z najlepszym skutkiem, każdemu polecam.

We Francji chowają zwykle kury w krowich stajniach, co ma te dwie dogodności, że kury mają ciepło w zimie i że w słomie znajdują dostatecznie pożywienia aby skromnie żyć mogły; dodawszy im zaś nieco pośladu pszenicznego lub jęczmiennego, znoszą jaj podostatkiem, nietylko w lecie ale i w zimie, kiedy o nie właśnie najtrudniéj.

Według mego zdania i doświadczenia, wyrzucanie gnoju ze stajen bydlęcych w zimie co dwa tygodnie tylko, a w lecie co tydzień, jest wielkim zyskiem w gospodarstwie; albowiem moczu ani kropla nie ginie, i gnoju, rozumie się przy dostatecznéj podściółce, niezawodnie drugie tyle się produkuje. Dyle natenczas wcale niepotrzebne; stajnie tylko powinny być dosyć wysokie i okna do otwiérania, aby duszno w lecie nie było.

Wielce zarozumiałym nazwałbym gospodarza, któryby sądził że w słomie żadnego ziarnka nie pozostało: ja temu nie wierzę; bo w każdéj słomie, czy to na machinie, czy cepami młóconéj, znajdzie skrzętna kura dosyć jeszcze niedorodnych ziarnek, to znowu chwastu, to się zawadzi ziarnko, które choć wymłócone ale źle wytrzęsione zostało: — koniec końcem, tam gdzie 20 krów stoi pewnie się 20 kur, przy najstaranniejszéj nawet młocce, niezgorzéj wychowa; gdzie zaś, jak np. na Podolu i w urodzajnych okolicach, nie tak starannie wymłacają, to drugie tyle kur się wytuczy i jaj podostatkiem nieść będzie. Tym sposobem żadne ziarnko nie zmarnieje, ale pożytek przynosi.

Zwykle u nas chowają kury w piekarniach czyli izbach czeladnich; a nasza tylko czeladź, nie grzesząca zbytecznem ochędóstwem, podobne niechlujstwo cierpieć i znosić może. Oprócz nieporządku, ma ten sposób chowania drobiu i to złe po sobie, że się guano polskie marnuje, kiedy przeciwnie w krowiéj stajni krowi nawóz ulepsza.

W piekarni, gdzie cała czeladź własna, a często gościnni ludzie, posłańcy z listami i różna gawiedź się gromadzi, tru-

dniéj téż upilnować się od kradzieży jaj, jak w krowiéj stajni, gdzie tylko dwie do trzech dziéwek się znajduje.

Kurnik najlepiéj robić nad grudzą cielęcą, z tarcic lub łat, zamykany, aby kury które jaj nie zniosły nie były wypuszczane; zamiast schodów dostateczna jest gruba tarcica dla wchodu, czyto gospodyni czy kur, którychby innym sposobem nie napędził.

O ile chowanie kur w krowiéj stajni, gdzie się nie daje obroków, tylko słomę, siano, parzoną sieczkę, buraki, karpiele itp. jest rzeczą pożyteczną i wygodną, o tyle byłoby w stajniach końskich i owczarniach najszkodliwszém: jak najmocniéj téż od téj praktyki odradzam.

W stajniach koni roboczych, gdzie także gnoju codziennie wyrzucać nie radzę, mogą być z korzyścią chowane kaczki; a chociaż, dopóki się konie z niemi nie oswoją, padnie kilka ofiarą, potém wszakże chować się będą doskonale i bez obawy o ich życie.

Dobre są w stajniach końskich, gdzie dylów nie ma, króliki. U nas chów ten upowszechniony tylko u włościan, ale we Francji liczniej i troskliwiéj tak po wsiach jak i w miastach chowane, dochodzą do dwa razy tak wielkiéj wagi i obfitości pilśniowatego włosa i wielką przynoszą korzyść.

Resztkami siana wychowają się króliki doskonale i darzyć się będą bez starania i opieki wielkiéj, byle ich szczury nie zjadły, a nie włażąc do żłobów, nie czynią koniom żadnego uszczerbku w obroku ani w sianie.

3 czerwca. *Z nad Wisłoku.*

KOMPOSTY.

Kompost jest bez zaprzeczenia materjałem nadzwyczaj użytecznym i nader korzystne zastósowanie w rolnictwie mającym. Składa się on, jak wiadomo, z rozlicznych materji, z których każda oddzielnie użyta, może dostarczać mniéj lub więcéj pokarmu roślinom, czyli po prostu mówiąc, grunt użyźnić. Jednakże pomięszanie z sobą takich materji nawozowych często niesłychanym sposobem działanie ich użyzniające podnosi. Fenomen ten nadzwyczaj łatwy jest do pojęcia: przypomnijmy sobie wiadomości z nauk przyrodzonych, że niektóre ciała zmieniają zupełnie działanie w obecności innych i często wydają nowe istoty, którychby same sobie pozostawione nigdy nie utworzyły. I tak np. mączka, za dodaniem słodu, w stosownych okolicznościach zmienia się w cukier; wapno łatwiéj się rozpuszcza w wodzie, do któréj włożono kawałek cukru; metale potassium lub sodium, rzucone na wodę zapalają się same przez się; kawałek fosforu na bibule posypany proszkiem węgla, po niejakim czasie topnieje i zapala się płomieniem itp.

.........Rzecz więc pewna, że komposty są pożyteczne, że w każdém gospodarstwie, gdzie jakiekolwiek materjały do tego celu przydatne znajdują się, przyrządzanie ich zaniedbaném być nie powinno. Jednakże nie idzie jeszcze za tém, aby pola *wyłącznie* kompostami nawozić, zaniedbując inne nawozy, a szczególnie téż nawóz stajenny; bo czyż podobna aby kompost zgromadził w jakości i ilości dostatecznéj, wszystkie materje, do życia roślin konieczne? Przypuśćmy nawet, że tak jest, to przecież grunta są rozmaite, każdy z nich czego innego potrzebuje do swojéj żyzności, a te różnorodne wymagania, jedynie nawóz stajenny zaspokoić potrafi. On tylko, jak to liczne doświadczenia stwierdziły, może być z korzyścią użyty do użyźnienia wszystkich bez wyjątku gruntów, jakiejkolwiekby były natury, składu, własności chemicznych i fizycznych. Nawet liczne nawozy pomocnicze, zkądinąd nadzwyczaj korzystne zastósowanie w rolnictwie mające, jako to: guano, makuchy, kości, margiel, gips itp. rzadko kiedy bez dodatku nawozu stajennego zapewniają rolnikowi pożądane skutki.

Kompost użyć także można za nawóz pomocniczy, który bądź to naprzemian ze stajennym użyty, bądź z nim pomięszany, sprawia skutki często zadziwiające. Widoczna, że wymyślenie i przyrządzenie kompostu jest rzeczą nadzwyczaj łatwą; głębokie teorje naukowe, jakkolwiek tu nieco wpłynąć mogą, wielkiéj jednak pomocy nie przyniosą. Praktyczny rozum rolnika, zdrowe zastanowienie, porównanie znanych i utartych faktów, będą tu najlepszę wskazówką. Często jednak przypadkowe pomięszanie z sobą pewnych danych materji, sprawia skutek nadzwyczajny; z tego to właśnie źródła powstały rozmaite stałe przepisy sposobu postępowania przy robieniu kompostów, które od swoich wynalazców przybrały nazwiska.

Otóż to takich stałych, doświadczonych, a często i patentowanych przepisów robienia kompostów, zamierzam podać kilkanaście.

Niżéj przytoczony opis kilkunastu najużywańszych i najpraktyczniejszych, wyjąłem z nader szacownego dziełka p. Neydeck, p. t. „*Der Dünger die Seele der Landwirthschaft —Freiburg*. 1854.“ które z powodu swojéj praktyczności zasługuje na uwagę.

Kompost Celnarta.

Przyrządza się w sposób następujący:

Obrawszy w ogrodzie lub na podwórzu kawałek suchego miejsca, układa się na niém warstwa ziemi lub darniny na 3—4 cali grubo; na wiérzch kładzie się druga takiejże grubości z nawozu stajennego, nieprzegniłego, posypuje się wapnem na $1/4$ cala i przykrywa ziemią i darniną. Tak daléj się postępuje, dopóki kupa kompostowa 6 — 8 stóp wysokości nie dojdzie.

Taka kupa, mająca kształt nieco zwężony u góry, przykrywa się ze wszystkich stron ziemią i pozostawia w spokojności: w lecie przez 3—4 tygodni, w zimie cokolwiek dłużéj. Gdy powietrze nie dosyć jest wilgotne, polewać ją należy co 3 dni gnojówką, uryną lub wodą nieco osoloną. Po upływie tych 3 — 4 tygodni cała kupa się rozrzuca, doskonale mięsza, przewraca, napowrót w taki sam kształt układa i jak poprzednio, w porze suchéj poléwa.

Po 6—8 tygodniach kupa powtórnie się mięsza i przewraca; poczém, jeżeli cała massa jest dostatecznie przegniła i ma podobieństwo do dobréj ziemi ogrodowéj, można ją wraz z ziarnem na pole wysiać i razem przybronować.

Gdyby po drugiém przerobieniu massa kompostowa nie była jeszcze dostatecznie przegniłą, należy ją jeszcze na czas jakiś w kupę ułożyć, przykryć ziemią i polewać.

Kompost Chaptal'a.

Przedewszystkiém układa się warstwa ze starych tynków, gruzów i grubego piasku; przykrywa się ją nawozem owczym lub końskim, na który znowu kładzie się warstwa, składająca się: z chudego marglu, śmieci, odchodów ludzkich, staréj słomy, zepsutego siana itp. Wszystko to nakoniec przykrywa się nawozem stajennym i zostawia do fermentacji, po ukończeniu któréj, cała massa doskonale się mięsza i przerabia.

Kompost ten wywieziony na pole, zaraz powinien być przyorany; w każdym razie, użycie jego tylko na grunta gliniaste jest korzystne i praktyczne. Chcąc zaś go zastósować do gruntów lekkich, należy zamiast gnoju owczego i końskiego, wziąść świński lub bydlęcy.

Kompost pod inspekta i kwiaty.

W skład tego kompostu wchodzą głównie: trociny drzewne i wapno, mające służyć do ich szybszego rozłożenia.

Układają się warstwami trociny zwilgocone, naprzemian z niegaszoném wapnem i nakoniec wszystko przykrywa się ziemią. Po pewnym przeciągu czasu, gdy wapno zaczęło już działanie swoje na trociny wywiérać, i gdy fermentacja się odbyła, należy kupę od czasu do czasu przerabiać i mięszać. Po kilku miesiącach kompost już jest gotowy, a pomięszany z ziemią pod inspekta przeznaczoną, zastępuje jak najlepiéj wszelki inny nawóz.

Przyrządzenie tego kompostu odbywać się powinno w miejscu oddaloném od zabudowań, bo trociny, z powodu znacznéj temperatury wewnątrz się wywięzującéj, łatwo zapalić się mogą. (*D. c. n.*)

ROZMAITOŚCI.

II. Napoje upajające.

(Dok. zob. N. 13, 16 i 20 Tygod.)

4. **Wina owocowe.** W krajach północnéj i zachodniéj Europy były znane, w czasach jeszcze przedchrześciańskich, wina owocowe, miód i brzeziniak. W ogóle sporządzano i używano w Polsce i w Czechach, w dawniejszych czasach, najwięcéj miodu; w Szwecji, Rosji, Liflandji i Kurlandji miodu i brzeziniaku; we Francji północnéj i w Niemczech jabłeczniku, w Anglji zaś, oprócz powyższych, win sporządzonych z dzikich jagód krajowych.

Do robienia win owocowych używa się, prócz jabłek i gruszek, jagody tylko zazwyczaj i owoce mające smak nieco kwaskowaty, w stanie dościgłym. Trześnie, śliwki, brzoskwinie i morele dają się zazwyczaj lepiéj użyć na wódkę. Wiśnie czarne, agrest, porzéczki czarne i czerwone, maliny, borówki, poziomki, bzowe jagody, czernice, ostrężnicami lub jerzynami zwane, dają lepsze wina niżeli jest jabłecznik i grusznik. Soki wszystkich tych owoców są nadto ubogie w cukier aby mogły dać same przez się napój trwały i dosyć podobny do stołowego wina, dla tego dodaje się na każdy garniec soku lub massy owocowéj jeden garniec wody zagotowanéj z trzema funtami cukru, lub jeszcze lepiéj z 9 funtami praśnego miodu. Do soku bzowego i malinowego dobrze jest dodać bardzo małą ilość najczystszych drożdży stałych czyli prasowanych, gdyż soki te mają skłonność do fermentacji śluzowéj, która odznacza się płynem ciągnącym się w nitki, niemiłym i nie zawiérającym wcale nic alkoholu. Drożdże zaś, jako ferment winny, sprawiają od początku zaraz szybki przebieg winnéj tylko fermentacji. Zbyt wielka ilość fermentu winnego, temperatura bliska $+25^0$ Cels. i wystawienie płynu na działanie powietrza, osobliwie po odbytéj fermentacji winnéj, sprowadza skwaśnienie czyli przejście w fermentację octową.

Wiśniak, miód i porzéczniak, gdy są dobrze sporządzone, mogą iść śmiało w zawody ze stołowemi winami, przy średniéj zaś dobroci mogą zaledwo mierzyć się z dobrym jabłecznikiem. Z ginącą zatém coraz więcéj tradycyjną nauką sporządzania win owocowych, wypada poznać zasady które do sporządzania tych win *Balling* najsławniejszy dzisiaj znawca fermentacyjnéj chemji podaje.

Moszcz winogron najlepszych okazuje na cukromierzu czyli sacharometrze, — narzędziu używaném do mierzenia cukrowatości warki piwnéj — zwykle 20% cukru. Słaby moszcz okazuje 10% najlepszy winogron południowych lub nadeschłych 30% cukru na cukromierzu. Narzędzie to jest gatunkiem areometru, łatwiejszym daleko do sporządzenia niżeli waga do spirytusu czyli areometer używany do oznaczenia tęgości wódki, można go zatem dostać w wielkich miastach u każdego zdolnego fizyka za parę złotych.

Sok jagód i owoców północnych nie bywa tak obfity w cukier jak moszcz, powtóre nie zawiéra podobnie jak ten kwasu tartrowego, czyli winsztynowego, wyjąwszy sok wiśniowy; natomiast jest w sokach owocowych więcéj kwasu cytrynowego i jabłkowego i więcéj pektenu czyli galarety roślinnéj, niżeli w moszczu. Różnica ta wywołuje potrzebę dodania cukru i wody do soku lub do massy roztartych jagód i owoców naszych. Kwas tartrowy, znajdujący się w moszczu w średniéj ilości i o pół zawsze przynajmniéj mniejszéj niżeli cukier, łączy się z potażem, obficie zawartym w soku winogronowym, w sól kwaśną, mało w winie rozpuszczalną i opadającą z niego w stanie lagru czyli winsztynu. Kwasy zaś, cytrynowy a nadewszystko jabłkowy, zawarte w soku jagód i owoców północnych, nie mają tych własności, nie opadają w winie owocowém, lecz nadają mu, gdy są w znacznéj ilości, smak cierpki i niemiły. Przez dodanie równéj ilości, co do miary, wody zagotowanéj z cukrem lub miodem praśnym i następnie ochłódzonéj, zmniejsza się stosunkowo ilość niemiłych kwasów, rozdziela je na większą massę płynu, a powiększa zarazem ilość cukru, czyni przeto sok podobniejszym do moszczu.

Gęstość soku owocowego i jego procent cukru jest niezmiernie zależny od gatunku owocu i od roku. I tak np. sok wiśni wskazuje zwykle na cukromierzu 17% w dobre zaś i pogodne a ciepłe lata dochodzi niekiedy do 22% cukru. Sok jabłek miewa zwykle 13%, gruszkowy 8% tylko, bo jest bardziéj wodnisty; malinowy 10%, agrestowy 12, poziomkowy 10 do 12% cukru. Dodatek zatém cukru powinien być zastosowany do stopnia, jaki cukromierz w pewnym soku wskazuje.

Owoce, obrane poprzednio z pestek i nadgniłych części, rozgniata się troskliwie pałeczką drewnianą lub prassą, aby nie pozostało nic jagód całych, gdyż te niefermentując jednocześnie, wadziłyby tylko; następnie wyciska się sok w płótnie średniéj gęstości i oddziela go się tym sposobem od łupin, ziarnek i części stałych. Ostrożność ta, jak doświadczenie przekonywa, jest zupełnie zbyteczną: można owszem rozgniecioną massę całą poddać fermentacji. Jagody czarne dają tym sposobem wino ciemniéj czerwone i ilość z nich otrzymanego wina jest zawsze większa. W tym celu nie oddziela się soku i nie prasuje się owoców rozgniecionych, lecz poddaje się całą massę fermentacji. Z początku tworzy się kożuch na wiérzchu z łupin i części stałych, który chroni ciecz fermentującą od przystępu powietrza, dobywa się obficie kwas

węglowy i piana. W 10 do 14 dni poczyna się massa czyścić i może być zlaną z tych beczek otwartych i stojących, do beczek dwudnowych i mających tylko mały otwór, który się zwykle czopem zatyka. Kożuch i części na dół opadłe wyciska się natenczas w prasie i dolewa się beczkę do pełności. Odtąd odbywa sok owocowy drugi stopień fermentacji winnéj, który się kończy zwykle w 3 do 4 miesięcy a niekiedy w pół roku. Po upływie tego czasu jest każde wino źrałe do zlania go w butelki, a gdy się dobrze udało, jest czyste i ma dosyć alkoholu a nieco jeszcze cukru, może utrzymywać się w butelkach lat kilka i kilkanaście, w piwnicach chłodnych.

Cukier krystaliczny jest drogi, syrop z krochmalu jest u nas prawie nieznany, a zawiérając w stanie gęstym i niewyciśnionym dużo gumy, niepotrzebnéj wcale do fermentacji, jest niezdatnym do polepszenia soku owocowego w sporządzaniu wina; melassa cukru burakowego psuje smak wina: najstósowniéj jest zatém u nas, dodawać na każdy garniec massy owocowéj jeden garniec wody słodzonéj 9 funtami miodu. Woda słodzona nie powinna być dodana przed rozpoczęciem się fermentacji, gdyż zmniejszając stosunkowo ilość naturalnego fermentu, zawartego w owocach, opóźnia fermentację; dodaje się zatém wodę słodzoną czwartego lub piątego dopiéro dnia po rozgnieceniu owoców, czyli w czasie kiedy massa ta już fermentować poczęła. Chłodna piwnica, któréj temperatura jest $+4$ do $+6^0$ Cels., czyste, niespleśniałe i niestęchłe beczki, są warunkiem dobréj fermentacji i prędkiego ustania się. Zlanie do butelek czystego soku, który przebył pierwszą fermentację, daje szumiące wina owocowe, podobne do wina szampańskiego.

Jabłecznik robi się zwykle z jabłek letnich i tych zimowych, które same opadły. Warunkiem dobroci jabłecznika jest czystość jabłek i oddalenie wszystkich części nadgniłych. Najlepsze gatunki nie są wcale do tego potrzebne, lecz owszem dodaje się zwykle do jabłek dobrych, małą część dzikich płonkowych i zimowych kwaskowatych, przez co zyskuje jabłecznik na smaku. Sok jabłek niezaprawny cukrem nie daje trwałego jabłecznika, dodatek zatém cukru przed fermentacją, jest najważniejszém ulepszeniem w sporządzeniu jabłecznika. W fabrykacji téj używa się zwykle soku wyciśniętego z roztartych jabłek; dodając jednakże równą miarę wody słodzonéj, możnaby całą massę fermentacji poddawać i następnie sok oddzielać.

Wiśniaku smak jest przyjemny i kwaskowaty, woń aromatyczna, barwa ciemno-czerwona czyli wiśniowa. Ze wszystkich win owocowych jest on zapewne najdoskonalszym zastępcą prawdziwego wina stołowego. Łatwe rozmnożenie wiśniowych drzew i wielka ich urodzajność powinnyby zjednać większe upowszechnienie się wiśniaku. W niektórych miejscach nalewają na wiśnie źrałe, pozbawione szypułek i umieszczone w beczce, tyle mocnéj okowity ile się jéj zmieści pomiędzy owoce wiśniowe i pół cala nad niemi. Massa ta zaczyna w dni kilka burzyć się, a gdy się ustoi i wyfermentuje, ściąga się płyn wierzchni z rozmiękłych wiśni i wlewa go do butelek. Wiśniak tym sposobem otrzymany zasługuje raczéj nazwę wódki niż wina. Napój ten jest mocno upajający, a zarazem kwaśny i kosztuje nadto wiele, aby sposób ten robienia wiśniaku można nazwać praktycznym, a napój ten równie dobrym lub lepszym od wina wiśniowego. Podobnie maliniak otrzymywany przez zalanie malin okowitą, jest tylko zamaskowaną wódką ale nie winem malinowém.

*Porzécznia*k, otrzymywany z samych tylko porzéczek, jest prawdziwym kwasem, zawiérającym nadzwyczajnie mało alkoholu; sporządzony zaś z porzéczkowéj massy, zaprawionéj równą ilością wody słodzonéj, ma smak podobny do wytrawnego wina.

Wino agrestowe jest lekkie, zielonkowate i przyjemne.

Podobnie jak wina owocowe sporządza się także *brzeziniak*, z tą jednakże różnicą, że dodaje się do soku brzozowego cukier lub miód nierozpuszczony w wodzie. Fermentacja soku brzozowego jest bardzo szybka, a napój otrzymany nie jest trwałym, wyjąwszy za dodaniem tak znacznéj ilości cukru, aby wskazywał na cukromierzu do 20% cukru. Sok brzozowy otrzymuje się przez wiercenie dziur w brzozach i wprawienie w nie rurek bzowych w miesiącu marcu. Dziury te muszą być zatkane gliną, gdy sok mocno odciekać przestanie, inaczéj podsycha i cierpi drzewo.

O smaku i woni wina otrzymanego z buraków można, jak słusznie Balling mówi, zrobić sobie naprzód wyobrażenie jakim ono jest napojem. Przyprawa kosztowniejsza niż warta potrawa. To samo rozumié się o winie z ziemniaków, z krochmalu, syropu i o innych podobnych babraninach.

Na czele wszystkich win niewinogronowych stoi *miód* stary. Podobieństwo jego do win hiszpańskich jest rzeczą ściśle prawdziwą i przez nikogo niezaprzeczoną. Miód zaś jednoletni, słodki, mocno brunatny i przesadzony chmielem, jaki się zwykle w szynkowniach znajduje, jest prawdziwą satyrą miodu dobrego. Ogólne prawidła sporządzania dobrego miodu nie różnią się w niczém od prawideł podanych do robienia dobrego piwa lub wina owocowego, szczegółów zaś można się tylko nauczyć z doświadczenia i dostatecznego widzenia przykładów. Przedewszystkiém nie należy rozpuszczać miodu zbytnią ilością wody, aby nie mieć następnie potrzeby gotowania go długo, przez co zbytecznie brunatnieje; nie należy téż przesadzać ilości przypraw korzennych czyli aromatycznych, a najmniéj chmielu. Gęstość warki miodowéj powinna być w rozgrzanym jéj stanie tak wielka, aby jaje na niéj w pół zanurzone utrzymać się mogło. Do miodu przeznaczonego do picia tego samego roku, używa się rozczynu o połowę mniéj gęstego.

Do napojów upajających należy wreszcie *kumis* czyli czygan tatarski. Okoliczność ta, iż uczeni europejscy przeczyli jakoby cukier mlékowy mógł fermentować, czyni kumis ciekawym napojem.

Mléko kobyły zawiéra bardzo znaczną ilość cukru mlékowego czyli laktenu, bo 8%, gdy mléko kobiéty 3 do 4% tylko, kozy $4_{,5}$, krowy 5, oślicy około 6%.

Cukier mlékowy otrzymuje się z serwatki krowiego mléka. W szwajcarskich fabrykach séra używają serwatki do wyrobu na cukier mlékowy. Możność przeistoczenia cukru mlékowego w alkohol przypuszczał najpierw Oseretkowsky, rosyjski badacz natury, przytaczając za dowód sporządzanie kumisu z mléka kobylego. Zdanie jego stwierdził następnie Vogel wykazując, że pod wpływem kwasu laktowego czyli mlékowego staje się cukier mlékowy cukrem słodowym. Twaróg w mléku zawarty działa jakby ferment na cukier słodowy powstały z mlékowego i przeistacza go w alkohol. Kumis jest jedynym w swoim rodzaju napojem upajającym, który zawiéra jednocześnie kwas mlékowy i alkohol. Prócz tego, jest on jeszcze przez to szczególnym płynem alkoholicznym, że powstaje jak żaden inny w cieple przeszło $+30^0$ Cels.; nakoniec i z tego jeszcze względu, iż nie może być otrzymanym za pomocą zwyczajnego winnego fermentu, lecz tylko przez użycie twarogu.

Pogląd na różne napoje upajające przekonywa nas, że ród ludzki tak mocno ich pragnie i tak mało w ogóle bez odurzających napojów obejść się może, iż w braku jakichkolwiek roślin zdatnych do wyrobu na napój upajający, aż w mléku, w najpierwotniejszym pokarmie, szukał tego napoju. J. B. R.

Sprostowanie pomyłki. W N. 19 Tygodnika na str. 148 w szpalcie pierwszéj, wierszu 19, zamiast „cena siana jednéj fury 6 8 cent. wiéd. trzymającéj, nigdy wyżéj spieniężoną nie była aż po rok 1849, jak po 2 złr. mk.“ powinno być: „po 2 złr w walucie wiédeńskiéj“.

Marcelli Jawornicki Redaktor odpowiedzialny. — Nakładem J. Wildt. — W drukarni Czasu. — Rządzca A. Czapliński.